



# 大切に育てられた鶏だから 無駄なくまるごと食べていこう

消費材委員会  
ニュース  
No.2  
2021/8/2~

エサの中身はすべて明らか

遺伝子組み換えでないトウモロコシ、飼料米などを与えています。動物性タンパクのエサを与えていないので臭みがありません。

のびのび育ってます

鶏は暑さにとても弱いので、風向きや水などのチェックが欠かせません。開放的な鶏舎で昼は日光が差し込み、夜は真っ暗になります。55日以上かけてゆっくり健康に育てています。



6月25日に大阪中央公会堂で丹精國鶏生産者交流会を開催しました。丹精國鶏の生産者のひとつ、秋川牧園とオンラインでつながり、会場には42名の組合員が集まりました。丹精國鶏がどのような鶏なのか、エサの中身や育て方など動画を交えて学びました。

流通している国産鶏肉のうち国産鶏種\*はなんと2%！私たちの丹精國鶏は国産鶏種「はりま」です。種まで含めた国内自給をめざして20年前に誕生しました。どこでどのように育ったか確認できる鶏を持続的に生産するためには食べる力が欠かせません。おいしい丹精國鶏を毎日の食卓に取り入れていきませんか。丹精國鶏はムネ肉も手羽も、レバーも新鮮でとてもおいしい。組合員の交流タイムでは、丹精國鶏の食べ方がたくさん紹介されました。味わいの違ういろいろな部位を、加工品も含めて積極的に食べていきましょう！

歯ごたえがあっておいしい！

十分な運動スペースがあり、走り回っているから身がきゅっと締まったしっかり旨味のある肉質です♪

健康な鶏に薬は使わない

抗生物質や抗菌剤は使用しません。鶏を出荷したあと、鶏ふんを1か月発酵させ悪い菌を断ち切ってから新しいヒヨコを入れていきます(オールインオールアウト)。しっかりと空舎期間を設けることで無投薬飼育を可能にしています。

## ※ 国産鶏種ってなに？

国産鶏種は、日本国内で育種改良された鶏のこと。種の管理が出来るので、国内で生産し続けることができます。日本の気候風土に適応した丈夫な鶏の開発や、日本人好みの鶏に改良することもできます。

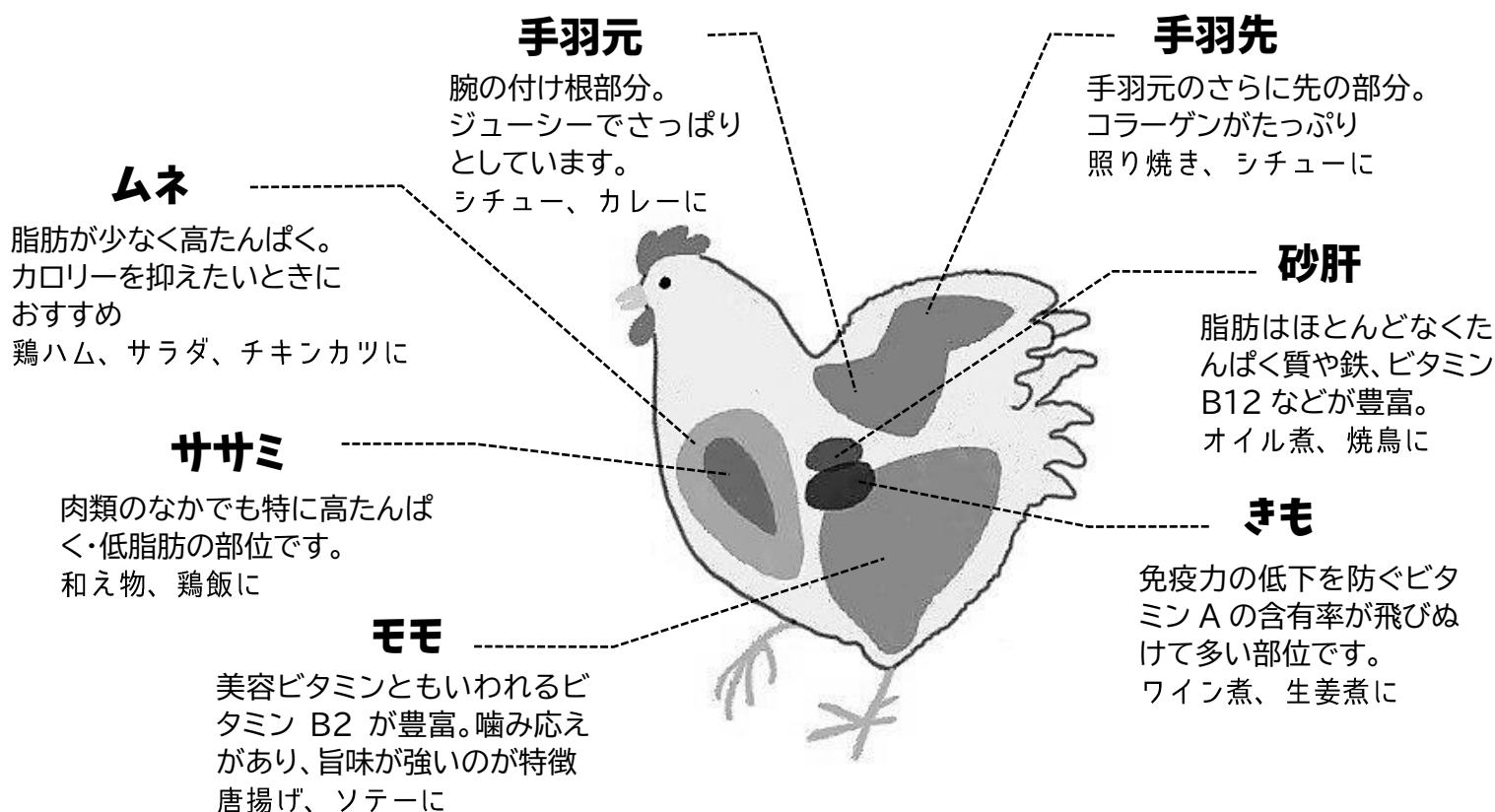
市販の国産鶏肉の98%は海外で育種改良された

原種鶏のヒヨコを輸入して育てている外国鶏種です。早く大きく育つことに重きをおいた鶏種で、海外から継続的に購入する必要があります。

国産鶏種と国産鶏肉はちがいます！

## 🐔 食べ方紹介 🐔

低脂肪・高たんぱくの鶏肉は、私たちの健康維持に欠かせない食材です。部位ごとに違う味わいや栄養価と食べ方を紹介します



「一羽まるごといろんな部位を食べまじょう！」

